



Toque & Tablier



### Salade de jeunes pousses aux crevettes et litchi

Pour 4 personnes.  
Préparation 10 min

**Bien s'organiser :** Vous pouvez tout réaliser en avance jusqu'à la fin de l'étape 3.

#### Ma liste de courses... Chez

##### Le primeur :

- 200 g de mélange de jeunes pousses
- 80 g de fenouil
- 12 litchis
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe de coriandre ciselée

##### L'épicier :

- huile d'olive
- Sel et poivre

##### Le poissonnier

- 12 crevettes de Madagascar Label Rouge
1. Lavez et découpez en petits cubes le fenouil. Pelez et enlevez les noyaux des litchis. Coupez-les en 4 chacun. Lavez et ciselez la coriandre.
  2. Lavez et décortiquez les crevettes. Réservez.
  3. Dans un saladier, faites un assaisonnement en remplaçant le vinaigre par le jus de citron. Ajoutez la coriandre.
  4. Versez la salade après l'avoir lavée. Ajoutez le fenouil, les litchis et les crevettes. Envoyez !